

des grappes splendides
des grains fermes et juteux...
Vous êtes fiers de ce résultat et ravis des appareils Hertzog qui vous l'ont fait obtenir.
Hertzog & Cie fabriquent des appareils appropriés à chaque région, à chaque culture. Ils vous feront parvenir franco une documentation abondamment illustrée et complète.
Demandez-la aujourd'hui même.
HERTZOG
JONZAC CHARTE INFre



moins de peine, des fruits plus beaux
Grâce aux appareils Hertzog répondant exactement à vos besoins.
Chaque culture, chaque région, réclament des soins spéciaux. Hertzog & Cie ont étudié des appareils qui donnent les meilleurs résultats avec le minimum de peine. Consultez-les, ils vous enverront gratuitement une documentation illustrée qui vous sera précieuse.
HERTZOG
JONZAC CHARTE INFre

LE VÉRIN-PRESSOIR HYDRAULIQUE

" HYDROVIS "

est

LE PLUS SIMPLE : 1 Cylindre, 1 Piston, 1 Pompe à 1 piston

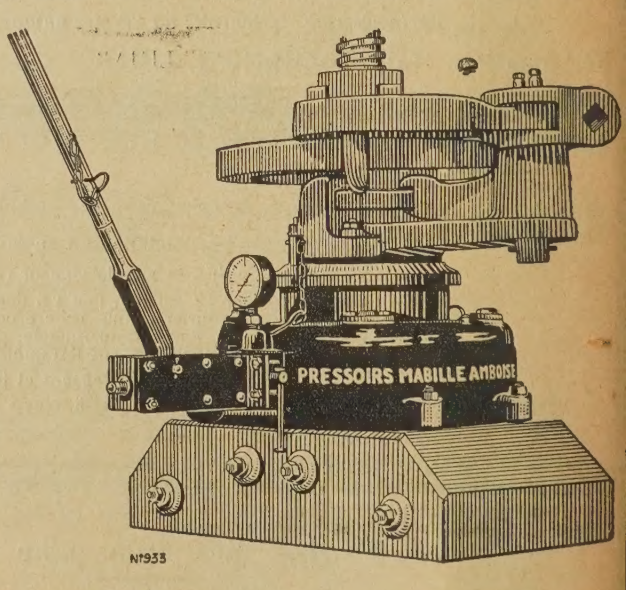
LE PLUS ROBUSTE : Pièces renforcées entièrement construites dans nos Usines, avec des matériaux de qualité contrôlée, suivant les données d'une expérience de plus de 40 ans. (L. Premier Vérin MABILLE a été livré en 1890).

LE PLUS PUISSANT : Puissances échelonnées allant de 50 tonnes pour la vis de 7cm à **260** tonnes pour la vis de 16cm
(Puissances garanties)

LE MOINS CHER : A PUISSANCE ÉGALE (Demandez nos prix)

Le Vérin
" HYDROVIS "
se monte sur
toutes les vis
même les plus anciennes

Un seul homme au levier de l'*HYDROVIS* obtient des pressions atteignant le TRIPLE de celles produites par 4 hommes au levier de l'Ancien appareil.



PRESSOIRS MABILLE

AMBOISE (Indre-et-Loire)

Renseignements franco — R. C. Tours 195

Démonstrations à domicile — **Dépôt à Béziers** — **Maison fondée en 1835**

53e Année. — N° 2. 12 Janvier 1936

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Vers la production fruitière ; — Les caractéristiques de la nouvelle récolte 29
J. Faure. — Les traitements antiparasitaires du pêcher dans la vallée du Rhône. 34
Pierre Larue. — De Bourgogne à Tunis par Tebessa........................ 37
J. Emon. — Une opinion sur le court-noué 41
Docteur Pons. — L'avenir des viticulteurs 43
Henri Astruc. — Vinifications de l'avenir...................................... 44
Questions diverses. — Comment on assure la qualité des vins de Bourgogne....... 47
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Livraison de vin à l'Intendance.. 47
Bulletin commercial. — Observations météorologiques

CHRONIQUE

Vers la production fruitière

Les résultats approximatifs de la récolte fruitière pour 1935 ont été publiés au *Journal officiel* du 7 décembre. Comparés aux chiffres définitifs des deux années précédentes, ils forment le tableau suivant :

En quintx.	Pommes à couteau	Poires à couteau	Châtaignes	Noix	Pêches	Abricots
	—	—	—	—	—	—
1933......	1.923 410		1.478.870	250.910	573.520	118.160
1934......	3.250.350		1.829.920	526.080	810.340	232 390
1935......	1.414.110	8'1.430	1.863.540	426.880	748.940	259.260

	Cerises	Prunes	Prunes destinées à être transformées en pruneaux
	—	—	—
1933......	488.960	419.110	64.330
1934......	879.930	945.850	68.340
1935......	669.030	678.690	55.13)

Poires et pommes à couteau sont en diminution notable sur 1934, les châtaignes en faible augmentation, les noix et les pêches en légère régression, les abricots voient leur production accrue, quant aux cerises et aux prunes, nous relevons une forte diminution.

Pour les cassis, amandes, noisettes et figues, nous comptons :

	Cassis	Amandes	Noisettes	Figues
	—	—	—	—
1933......................	32.800	109.280	»	»
1934......................	32.630	134.140	»	»
1935......................	34.470	109.110	500	51.850

Les valeurs accusées pour les diverses récoltes ne sont pas moins suggestives, à ne considérer que les pommes et les poires, en 1933 : 288.802.130 francs. Les autres sont à l'avenant.

En francs	Abricots	Cerises	Châtaignes	Poires	Pêches
	—	—	—	—	—
Valeur de la récolte 1933....	29.598.780	91.611.190	128.275.300	67.910.590	92.920.470
Valeur moyennᵉ décennale....	29.114.630	111.721.550	151.319.290	141.865.830	78.168.350

	Pommes et poires à couteau	Prunes	Prunes destinées à être transformées en pruneaux
	—	—	—
Valeur de la récolte 1933....	288.802.130	61.175.310	8.684 000
Valeur moyenne décennale..	287.439 090	80.281.380	18.625 460

Tous nos fruits ne sont pas absorbés par le marché français : les exportations à l'étranger s'élèvent, en effet, à 1.130.219 quintaux en 1933, contre 560.378 qx en 1934, pour une valeur de 155.877.000 fr. en 1933 et 107.689.000 de francs en 1934. En 1935, dont nous n'avons pas encore les chiffres, les résultats, en raison de la fermeture des frontières seront encore plus faibles et l'envoi dans nos colonies oscille entre treize à quatorze millions de francs.

Ces tableaux font éclater à nos yeux l'importance de l'économie fruitière, eu égard à l'économie rurale de la France. Mais il semble que cette branche de l'activité agricole n'occupe pas le rang auquel elle pourrait prétendre dans l'échelle des productions.

Favorisé par la douceur de son climat, la diversité de son sol, des expositions souvent protégées contre les vents dominant, notre pays offre à la culture fruitière des conditions exceptionnelles de développement et pourtant, la production se trouve dans nombre d'exploitations réduite à la consommation familiale et, dans beaucoup de cas, elle apparaît comme victime de la monoculture.

Aussi bien, dans les actuelles conjonctures devons-nous accroître cette production ou seulement la maintenir ?

A cet effet, la consultation de la *Statistique du commerce extérieur* publiée par la Direction générale des douanes se révèle des plus instructive. Nous constatons en effet que pour les fruits de table les importations de l'étranger se sont élevées en 1934 à **5.666.328** quintaux pour une valeur de 651.312.000 francs contre **6.132.352** quintaux et une valeur de 790.371.000 francs en 1933.

Nous n'avons pas encore les chiffres de 1935, mais il est probable — puisque nous sommes provisoirement soumis au régime des contingents — que les totaux de 1935 ne présenteront pas d'écarts considérables avec ceux des années précédentes, sauf peut-être en ce

qui concerne les pommes de table en provenance des Etats-Unis dont le contingent a été augmenté en échange d'une mesure similaire en faveur de nos vins de cru.

Les importations de cet Etat sont passées, pour les pommes de table, de 215.010 quintaux en 1933 à 266.857 quintaux en 1934.

De divers pays, le précédent compris, ont été introduits en France, en pommes à couteau 342.455 quintaux en 1933 et 335.523 quintaux en 1934 ; en poires de table, 130.516 quintaux en 1933 et 101.150 en 1934.

Toutes les espèces de fruits, amandes, figues, etc., sont représentées en quantités variables intéressantes à considérer si l'on pouvait parvenir à y substituer la production nationale. Et nous sommes convaincus que l'on y peut parvenir.

Naturellement, il ne faut pas planter au hasard, et si nous conseillons une fois de plus la création de vergers, il ne faut entreprendre cette culture qu'après étude approfondie sur le choix des espèces, des variétés et l'étendue des plantations dans chaque département et dans chaque exploitation, en se reférant aux possibilités d'absorption du marché national. En définitive, il est prudent de se tenir dans les limites de tonnage apportées par les exportations étrangères.

Et voilà une belle occasion, pour la Commission chargée dans les diverses régions de l'étude et de l'orientation des systèmes de culture, par arrêté du 10 mai 1935, d'exercer une action efficace par le choix de directives appropriées.

Les associations — d'excellentes fonctionnent déjà de façon parfaite depuis de longues années — ont aussi leur rôle à jouer.

Elles devront conseiller à leurs adhérents l'emploi des meilleures méthodes de défense contre les parasites (loi du 3 janvier 1927) et leur imposer les méthodes commerciales de triage, de calibrage, de lavage et d'empaquetage.

Envisagées au Congrès de Lyon du 17 novembre 1934, ces méthodes, auxquelles viendront s'ajouter le groupage des expéditions, permettront à nos producteurs de lutter sur le pied d'égalité avec nos concurrents étrangers.

En terminant — je tiens à signaler — qu'à la date actuelle — l'hectare de terre en production fruitière se traite à Cabannes, dans les Bouches-du-Rhône, à *cent mille francs.*

Dans le département de l'Hérault, une culture fruitière associée à celle de la vigne, a donné, en 1935, un produit brut de cent quarante mille francs, et dans la Drôme plus de quatre cent mille francs.

Les caractéristiques de la nouvelle récolte

Et d'abord le nombre des déclarants en 1935 :

En France : 1.657.792
En Algérie : 20.284.

En 1934 on en comptait :

En France : 1.657.190.
En Algérie : 17.995.

De ces chiffres résulte une augmentation de déclaration de 602 unités pour la Métropole et de 2.289 pour l'Algérie.

L'accroissement du nombre des déclarants ne doit pas être retenu outre mesure — un certain nombre provenant notamment de cessation d'indivision et aussi de non déclarations antérieures pour cause de calamités, mais il y a aussi de nouveaux producteurs qui ont pu planter quelques petits lopins grâce aux dispositions édictées en leur faveur par les textes de ces dernières années.

Pour les surfaces, la statistique fait ressortir de nouvelles étendues :

En France, en 1935 : 1.504.954 ha.
En Algérie, — 399.512 ha.

En 1934 la France s'inscrivait avec 1.478.889 ha.
— l'Algérie — — 387.655 ha.

La surface cultivée s'est donc accrue de 1934 à 1935 :

en France de 26.065 ha.
en Algérie de 11.857 ha.

Quant à la récolte, nous l'avons déjà indiquée dans notre précédent numéro :

	1935	1934
France............	73.037.491 hl.	75.143.622 hl.
Algérie............	18.910.047 hl.	22.042.768 hl.

La récolte française est donc en 1935 inférieure à la précédente année de 2.106.131 hectolitres et la récolte algérienne inférieure aussi de 3.132.721 hectolitres.

En vins rouges ou rosés, la Métropole a produit en 1935 :

	58.247.725 Hl.
et en 1934.....	57.163.381 Hl.
En blancs	14.789.766 Hl. en 1935
et en 1934.....	17.980.241 Hl.

Il y a donc à relever une augmentation en vins rouges de 1.084.344 hectolitres et une diminution en vins blancs de 3.980.241 hectolitres.

En Algérie, en vins rouges, nous avons 10.383.661 hectolitres en 1935 contre 19.299.900 hectolitres en 1934 et 8 526.386 hectolitres de blancs en 1935 pour 2.742.868 hectolitres en 1934.

Les quantités immobilisées à la propriété en vertu des décrets s'élèvent en 1935 :

En France.....	à	262.362	hectolitres	
En Algérie.....	à	x	—	(résultats non parvenus).

et en 1934 :

En France.....	à	173.945	hectolitres
En Algérie.....	à	190.977	—

Les quantités de moûts évaporés par concentration pendant la période des vendanges se montent pour 1935 :

En France.....	à	202.172	hectolitres	
En Algérie.....	à	x	—	(résultats non parvenus).

En 1914 on comptait :

En France.....	227.444	hectolitres
En Algérie.....	410.326	—

La région du Midi, comprenant les départements des Pyrénées-Orientales, de l'Aude, de l'Hérault, du Gard, des Bouches-du-Rhône et du Var, ont fourni en millions d'hectolitres :

en 1935... ..	38.407.000 hl.	soit 41.8 o/o
contre en 1934......	33.956.000 hl.	soit 34.9 o/o

La région du Sud-Ouest (Bassin de la Garonne et de la Charente), formée des départements de la Haute-Garonne, du Tarn, du Tarn-et-Garonne, du Gers, du Lot, du Lot-et-Garonne, des Landes, de la Gironde, de la Dordogne, de la Charente et de la Charente-Inférieure a donné :

en 1935......	15.446.000 hl.	soit 16.8 o/o
contre en 1934......	18.500.000 hl.	soit 19.0 o/o

La région de l'Est avec les côtes du Rhône, le Beaujolais et la Bourgogne et englobant les départements de la Drôme, de l'Ardèche, de l'Isère, de la Loire, du Rhône, de l'Ain, de Saône-et-Loire, du Jura, de la Côte-d'Or et de l'Yonne a apporté :

en 1935.	6.175.000 hl.	soit 6.7 o/o
contre en 1934......	6.277.000 hl.	soit 6.4 o/o

Enfin, la région de la Loire (Loire moyenne et inférieure), groupant les départements du Loiret, du Loir-et-Cher, de l'Indre-et-Loire, du Maine-et-Loire, de la Vendée et de la Loire-Inférieure a produit :

en 1935......	4.930.000 hl.	soit 5.4 o/o
contre en 1934......	7.927.000 hl.	soit 8.2 o/0

Les autres départements :

en 1935......	8.079.000 hl.	soit 8 7 o/o
contre en 1934......	8.484.000 hl.	soit 8.8 o/o
L'Algérie en 1935......	18 910.000 hl.	soit 20.6 o/o
contre en 1934......	22.042 000 hl.	soit 22.7 o/o

Le Vaucluse a récolté 1.690.159 hl. en 1935 contre 1.6‹9 626 en 1934 et on attend de la Corse un apport voisin de celui de 1934 soit 132.228 hectolitres.

En résumé les plus grosses fluctuations sont enregistrées dans la région du Midi et du Sud-Ouest ; la première a augmenté sa production dans la proportion de 6,9 o/o, la deuxième l'a diminuée de 2,2 o/o. L'Algérie l'a réduite de 2,1 o/o.

Notons, enfin que la moyenne décennale 1926 à 1935 représente 57.273.000 hl. dans la Métropole et 14.745.000 hl. en Algérie.

P. Degrully.

LES TRAITEMENTS ANTIPARASITAIRES DU PÊCHER

DANS LA VALLEE DU RHONE

A la suite des articles que le « *Progrès* » a bien voulu insérer en 1934 et 1935 sur la « Culture du pêcher de plein vent », un certain nombre de lecteurs nous ont demandé de poursuivre cette étude et de la compléter notamment par quelques renseignements sur les traitements du pêcher dans la vallée du Rhône.

Nous déférons bien volontiers à ce désir. Pour la clarté de notre exposé, nous examinerons d'abord les ennemis et accidents les plus communs, avec les moyens de lutte, pour terminer par le calendrier sommaire et pratique des traitements.

PRINCIPAUX ENNEMIS DU PÊCHER

I. — Insectes.

A. — **Les Pucerons.** — Aucune campagne fruitière ne se termine dans nos régions sans que l'arboriculteur ne se soit employé à combattre ces insectes dont les ravages sont considérables chaque année et que les praticiens divisent en trois classes :

— les pucerons noirs,
— les pucerons gris,
— les pucerons verts.

1° *Les pucerons noirs.* — Ils appartiennent à deux espèces : *Anuraphis persicae niger* (ou P. noir américain) et *Anuraphis persicae* ou *Brachycaudus persicae* (Puceron noir vrai).

Si leur distinction n'a pas grande importance (1), leurs dégâts sont un peu différents.

Le *puceron noir américain* vit surtout sur les très jeunes pousses, les feuilles encore pliées en gouttière, les bourgeons tendres. Ses piqûres ne provoquent pas de déformation sensible du feuillage. L'écorce des jeunes rameaux, les bourrelets des plaies de taille, le vieux bois, sont aussi attaqués. Cette espèce affaiblit considérablement le pêcher et cause parfois la mort de certains sujets. En général, le mal se réduit à un épaississement et un raccourcissement des pousses, une dimi-

---

(1) Le premier est entièrement noir. Dans les colonies du second, souvent mélangées avec le 1er, on trouve des individus qui sont plus ou moins barrés de blanchâtre.

nution de récolte et une chlorose plus ou moins accentuée du feuillage avec forte réduction de vigueur. Les sujets les plus atteints sont déjà les plus faibles, les plus épuisés, de même que ceux plantés en sols compacts où le puceron noir se plaît le mieux.

Les dégâts du *vrai puceron noir* se font sur feuilles du même âge ou un peu plus développées. Ils affectent la forme d'une fausse-cloque, avec feuilles crispées, un peu comme le puceron gris, mais avec moins d'intensité. Ce sont surtout les extrémités des rameaux qui sont atteintes et arrêtées dans leur allongement tant que dure l'invasion. On a pu observer aussi le flétrissement et la mort de jeunes pousses, ou tout au moins un épuisement du rameau attaqué tel que la formation des yeux à fleurs est entravée et la récolte presque nulle l'été suivant.

Les pucerons noirs apparaissent très tôt au printemps, souvent dès la floraison. Il n'est pas rare d'en trouver parfois en hiver, à la faveur d'un adoucissement de température ; ainsi, nous avons noté une apparition de noirs le 17 janvier 1935 au domaine du Pradel.

L'évolution de ces deux espèces est encore obscure : on n'a pas observé, notamment, la présence, à un moment donné, d'individus sexués. La reproduction est donc, jusqu'à plus ample informé, uniquement parthénogénétique. L'hiver, la conservation de l'espèce se fait par des femelles qui émigrent sur les racines et les collets de l'arbre où elles sont nées. Il n'est d'ailleurs pas rare de trouver des pucerons noirs sur l'appareil radiculaire des scions arrachés en pépinière.

Au printemps, les individus souterrains deviennent aériens et la multiplication commence. Chose curieuse : les fourmis ont une prédilection particulière pour les pucerons noirs : elles les transportent des racines sur la tige et parfois construisent autour des colonies, des sortes de murs en terre sèche dont la signification nous échappe.

Traitements. — Rien n'est aussi sensible que le corps des pucerons noirs aux *insecticides dits de contact.* Encore faut-il les toucher en mouillant abondamment de bouillie toutes les parties attaquées, même les écorces où des individus se cachent dans les moindres anfractuosités. Le problème de la destruction se complique encore par la vie radicicole d'hiver, qui met l'insecte à l'abri de toute atteinte, et par la grande fécondité de l'espèce : une seule femelle non atteinte peut reconstituer l'invasion en quelques jours.

La bouillie utilisée est surtout la *bouillie nicotinée.* L'ancienne formule était la suivante :

Nicotine à 500°............	200 grammes
Savon noir	1 kilog
Eau	100 litres

On a réduit la nicotine à 100 grammes, ce qui paraît bien suffisant, et on a remplacé le savon noir par le savon blanc, dont le pouvoir mouillant est plus régulier, de telle sorte que la formule devient :

Nicotine à 500°............	100 grammes
Savon blanc	2 kilogs
Eau	100 litres

Il est important de conserver la nicotine à l'abri de la lumière, pour éviter sa décomposition, ou d'utiliser un produit aussi fraîchement préparé que possible. Emulsionner 2 kg. de savon dans l'eau est une opération longue et assez difficile parfois et il serait intéressant que l'on trouve dans le commerce des savons en poudre spécialement fabriqués pour cet usage. La mousse abondante du savon est aussi gênante dans certains pulvérisateurs. Pour ces diverses raisons, on cherche à remplacer le savon par des *mouillants* du commerce dont il existe d'excellentes marques : mais cette substitution n'a pas encore gagné la confiance de tous les arboriculteurs.

On s'adresse aussi à des produits nicotinés tout préparés : savons nicotinés, liqueurs nicotinées, etc. Certains donnent satisfaction, mais le producteur, maintes fois trompé, se tient, là aussi, dans une prudente réserve. De plus, il faut bien considérer, après l'efficacité, le prix de revient de ces spécialités commerciales : nous estimons qu'au dessus de 10 francs l'hecto, le prix d'une bouillie est trop élevé.

La nicotine n'est pas le seul insecticide dont le puceron noir soit justiciable : on a employé avec succès la *roténone*, les *huiles blanches* (white oils des Américains), les *huiles végétales* (formule Balachowsky), le *quassia amara*, etc. Aucun n'a détrôné la nicotine au double point de vue de l'efficacité et du prix de revient : contrairement à une opinion très ancrée, la nicotine à 500° fournie par l'Etat, n'est pas coûteuse d'emploi, étant donné qu'un litre peut fabriquer 1000 litres de bouillie.

Quelle que soit la bouillie employée, il faut réaliser un *abondant mouillage* et toucher toutes les parties infestées : en arboriculture, les pulvérisations antiparasitaires sont toujours trop rapides et ce n'est pas perdre son temps que d'aller lentement, que d'opérer avec un soin minutieux. En cas de grande invasion, on traite une ou deux fois de plus, à quelques jours d'intervalle : parfois on traite au début du printemps, préventivement, les arbres déjà contaminés l'année précédente et portant certainement sur leurs racines une vraie pépinière de déprédateurs.

On a pensé qu'on pourrait empêcher la migration des pucerons des racines vers la partie aérienne par une *bande de glu* apposée sur le tronc : des essais que nous avons effectués cette année semblent confirmer cette manière de voir. Ainsi, sur une dizaine de jeunes sujets, engluès sur le tronc dans le but de les préserver de certains charançons coupeurs de bourgeons, seules ont été infestées de pucerons noirs les pousses émises par le tronc entre la bande gluante et le sol.

Que valent les *traitements d'hiver* aux huiles minérales, colorants, etc.... dans la lutte contre les pucerons noirs ? Ils détruisent un certain nombre d'insectes, mais épargnent les hivernants des racines.

2° *Les Pucerons gris* (Myzus persicae ou Myzodes persicae). — Ce n'est que depuis une quinzaine d'années que l'extension du puceron gris a pris une allure inquiétante dans la vallée du Rhône. Cette espèce se caractérise :

— *par l'époque de son apparition*, plus tardive que celle du puceron noir ;

— par sa *couleur* variable avec les individus. Les aptères du début sont gris, plus ou moins verdâtre ou jaunâtre, avec des individus jaune brique ou mauve. Les ailés sont noirâtres ou foncés. Cela explique beaucoup de confusions de praticiens qui croient être en présence d'espèces différentes en mélange.

— par *l'allure caractéristique des dégâts*, reconnaissables aux feuilles tordues, contournées, recroquevillées, épaissies, des extrémités des rameaux en voie de croissance : c'est la *fausse-cloque*, différant de la vraie par la présence des pucerons à la face inférieure des feuilles. Les piqûres freinent l'allongement du rameau, les feuilles étant insérées très près les unes des autres, en paquet. La direction du rameau est elle-même modifiée, déviée vers le sol en général : le *rameau fait la crosse* et cette crosse est, en hiver, le témoin irréfutable d'une attaque de pucerons gris pendant la belle saison. La croissance du rameau continue ensuite normalement, après la destruction des pucerons ou leur disparition naturelle.

Le puceron gris a des individus sexués qui, en automne, pondent des *œufs d'hiver* placés sur le tronc pour certains, à l'extrémité des rameaux pour d'autres, et assurent, au printemps, la multiplication de l'espèce. En été, il y a une forme migrante sur plantes herbacées : pomme de terre, tomates, solanées diverses, tabac, etc. Il est actuellement démontré que le puceron gris du pêcher est le vecteur des maladies de dégénérescence : mosaïque, frisolée, enroulement sur pomme de terre, mosaïque sur tabac, etc.

Les attaques du puceron gris sont dangereuses sur jeunes sujets : la déviation des rameaux gêne la taille de formation dont l'importance est considérable dans la vallée de l'Erieux notamment. Sur arbres en production, il y a parfois une chute intense de fruits.

(à suivre)

J. FAURE,
Professeur d'Agriculture à Privas.

DE BOURGOGNE A TUNIS PAR TEBESSA

Aperçus viticoles (octobre 1935)

En allant du Nord au Sud, on pourrait croire que les feuilles de vigne seront de plus en plus desséchées. Il n'en est rien. Nous quittons les vignes de l'Yonne, où la vendange s'achève à travers les feuilles jaunies ou rougies suivant le cépage, pour rencontrer dans la vallée du Rhône, puis en Tunisie, des vignobles verdoyants. Et ceci est une des causes du succès de la vigne en climat méditerranéen. Les poumons de la plante y travaillent du 1er mars au 1er décembre, soit durant neuf mois.

A la limite septentrionale de la vigne, la vigne ne travaille que du 15 mai au 15 octobre, soit durant cinq mois.

Les forts rendements ne sont donc pas assurés par les fortes températures seulement. Du reste, les températures élevées sont accompagnées fréquemment de sécheresse arrêtant la végétation. Il est certaines compensations climatiques.

*
* *

A Valence-sur-Rhône, abondance de raisins sur le marché. Il fait un vent froid et violent, bien qu'on ne soit qu'au 20 octobre. Valence n'est pas dans le « Midi ». Les raisins y parviennent en particulier de Clermont-l'Hérault.

Les cépages « Gros Vert » et autres valent 2 fr. à 2 fr. 50 le kilogramme a détail. On étale un peu de Dattier de Beyrouth et de Muscat. Nous achetons ce dernier, mais il est tellement tendre et mûr qu'il liquifie notre papier et ne peut être emporté en voyages ! Il est bien dommage que la nature ait rendu le Muscat si fragile. Ne pourrait-on le croiser avec des variétés à peau dure. Il deviendrait ainsi plus transportable en faveur des consommateurs du Nord, où il ne peut croître. Les expéditeurs de Tunisie ont fait l'expérience de sa fragilité.

A Marseille le raisin nous a paru relativement cher.

Durant la traversée, la mer était démontée, un dixième à peine des passagers monte à la salle à manger. Le garçon des troisièmes classes distribue au dortoir un peu de bouillon et un grappillon de raisin, acceptés avec plaisir et le plus souvent digérés aussi.

Puisque de grosses économies sont réalisées sur la nourriture, puisque le vin, le potage et les légumes sont à discrétion à la table, pourquoi le raisin ne le serait-il pas pour ceux qui ne peuvent résister au mal de mer qu'en restant couchés. Les compagnies de navigation collaboreraient ainsi avec les viticulteurs nord-africains surtout.

A *Philipperille*, la saison du raisin était fort avancée. Il paraît qu'on s'en procure à Bône. Le muscat y coûte jusqu'à 3 ou 4 francs le kilogramme.

La vinification s'achève et ne donnera, paraît-il, que des vins de 9 degrés en plaine. Les grands vignobles sont équipés pour concentrer légèrement les moûts, afin d'arriver à 10 degrés au moins.

Nous poursuivons par mer sur Bône. Durant la traversée nous apprenons que la crise des recettes se fait rudement sentir aussi pour les compagnies de navigation, ce qui les empêche de baisser les prix des frets et des « passages ». Beaucoup de voyageurs descendent d'une classe.

Les recettes accessoires dites de cave provenant des vins et boissons payés en supplément des repas sont seulement le quart de ce qu'elles étaient en bonne période.

Voyagent avec nous des cultivateurs qui n'ont pas réussi comme fermiers en France et se contenteront d'être commis de culture en Algérie. Il est probable qu'au retour on trouvera la réciproque !

A Bône existe un kiosque qualifié de « station uvale ». Nous n'y avons pas vu de consommateur. Il est vrai que le verre de moût y est vendu 1 franc, ce qui met sans doute le litre à 5 francs. Si on mettait en fermentation, on en soutirerait huit décilitres de vin à cinquantes centimes le litre !

La cave coopétative qualifiée de « Vinicoop » affiche le vin rouge à 1 fr. 15 le litre, le vin rosé à 1 fr. 25 et le vin blancs à 1 fr. 35.

A Bône comme à Marseille, on trouve des repas à 5 ou 6 francs y compris un tiers ou un demi-litre de vin. Ils sont fréquemment tenus par des italiens. Les pâtes filées au fromage râpé et à la sauce tomate constituent le plat de résistance.

Le raisin est trop cher en cette saison pour être fourni au dessert, nous est-il répondu. On le remplace par des figues, des dattes et des pommes.

De Bône à Gelma par la route, les vignes cessent dès qu'on a quitté la vallée fertile à la terre noire où prospère également le tabac. Beaucoup de vignes sur fil de fer. On nous déclare que ce n'est pas pour surproduire un vin faible, mais

pour faciliter les traitements et cueillir plus facilement le raisin de table. Pourquoi engager tant de capitaux sans debouchés locaux ?

Les feuilles sont encore vertes. Des laboureurs arabes circulent avec des charrues vigneronnes attelées à deux chevaux.

Sur les pentes marneuses on pratique les semailles d'automne.

Les oliviers greffés sur oleastres spontanes sont disséminés irrégulièrement. La récolte d'olives se prépare abondante. Les cueilleurs reçoivent le cinquieme ou le quart du produit.

Autour de *Guelma*, quelques vignes disséminées, en pentes douces par exemple, près des sources à 96 degres de Hammam-Meskoutine. A priori on pourrait croire utillsables ces eaux pour le chauffage de primeurs. Il n'en est rien, car elles déposent immédiatement une quantité de calcaire telle qu'on ne peut la conduire à l'établissement thermal qu'après l'avoir laissé déposer ses matériaux dans des canaux où elle se refroidit partiellement. Ce n'est pas une eau, c'est une « solution concentrée ».

La ferme-école de Guelma, réservée aux fils de cultivateurs arabes, ne semble pas envisager l'extension de la viticulture, mais celle des machines agricoles. On y sélectionne les blés.

A *Souk-Ahras* les vignes occupent des pentes où on les cultive en demi-terrasses. Les viticulteurs européens abandonnent peu à peu, aux mains des indigènes qui négligent les vignes de plus en plus. Cela s'explique par la non-consommation du vin par la masse de la population.

Si les arabes ne boivent pas de vin, ils sont très amateurs de raisin. Des postes de gardiennage élevés permettent de tirer au fusil sur les maraudeur de nuit. Il y a pourtant pas mal de gendarmes et agents dans la région. Sans doute leur est-il interdit de circuler la nuit hors des agglomérations, des routes ou du cinéma.

On nous dis que le vin suit, ici, les cours de Narbonne et se vend actuellement 50 francs l'hectolitre.

Au détail on le vend 1 fr. 30 à 1 fr. 50 le litre.

Le raisin de table — peu bouqueté — coûte 1 fr. 50 le kilogramme. Il vient de la région de Bône.

A certains jours, on promène dans les rues de Souk-Ahras une voiture à bras du genre de celle des marchands de glace. Elle porte l'enseigne « Station uvale ». On y vend à 50 centimes le verre du moût de raisin conservé en bouteilles et tenu dans la glace. C'est un exemple à multiplier. Le commerçant doit aller à la clientèle. Le prix permet à quelques arabes de la classe moyenne de boire du jus de raisin.

De Souk-Ahras à Tebessa il n'est plus question de vigne. Le pays accidenté devient de plus en plus sec et désertique.

Tebassa est la capitale du mouton et des phosphates.

Ces derniers sont exploités surtout au Kouif, agglomération privée où tous les services appartiennent à la « Compagnie ». Un seul restaurant, buffet de la compagnie sert des repas à 12 francs, café compris, vin en sus compté 1 fr. 50 la bouteille, plus 0 fr. 15 pour l'apporter sur la table, soit 1 fr. 65. Pourquoi comprendre dans le prix du repas un produit brésilien et non un produit algérien.

Les ouvriers et employés du Kouif doivent se fournir obligatoirement à l'économat de la compagnie. Donc un seul client à prospecter par les viticulteurs.

Tebassa jouit d'un climat continental. Une gelée blanche givre les wagons qui nous emportent vers la Tunisie, à la vitesse commerciale de 15 kilomètres à l'heure. Le mécanicien ne doit, en aucun cas, dépasser 35 kilomètres à l'heure.

Cette lenteur permet de compter les touffes d'alfa qui alternent avec les labours arables et de consommer debout à la buvette-buffet du train. Les prix y sont à peu près les deux-tiers de ceux des wagons-restaurants de France. Le vin ordinaire y vaut 3 fr. la bouteille, 1 fr. 50 la demi-bouteille. Le vin de Carthage coûte le double.

A midi une forte chaleur remplace la gelée du matin. Long stationnement à Ebba-Ksour, plaine la plus peuplée et la plus fertile de la Tunisie centrale.

Arrêt encore plus long à la gare des Salines, démunie de toutes ressources sauf d'eau et où s'embranche la ligne du Kef. Un retard d'une heure n'a rien d'exceptionel dans ces pays demi-civilisés.

Le Kef est une ville ombragée d'oliviers et autres arbres. Du rampart on contemple la campagne où les tracteurs ont contribué à éloigner l'arbre. Ici on a la verdure, la source à la ville, la sécheresse dans le bled !

On y vend 2 francs le kilogramme un raisin sucré peu bouqueté, et 2 fr. 50 un raisin rose translucide dit « téton de négresse », mais qui n'a aucune saveur.

Du Kef une ligne d'autocar franchit les plateaux vers Teboursouk (oasis d'oliviers). Testour, Slouguia où l'on aborde la vallée de la Medjerda aux eaux boueuses descendant de Souk-Ahras.

Le vignoble commence seulement dans la plaine séparant Medjaz el Bab de Tunis où existe de très grandes exploitations européennes.

A Tunis le vin ordinaire se vend au détail 0 fr. 50 à 0 fr. 60 le litre. Il supporte mal l'eau. Nous ajoutons si possible quelques gouttes de jus de citron pour redonner du fruité à notre verre.

*
* *

De nos observations, il résulte que des progrès sont à réaliser pour fournir du raisin et du jus de raisin à bon marché à la porte même des consommateurs et non dans des « stations » qualifiées d'uvale. Moins que jamais, le fournisseur ne doit rester « stationnaire ». Le prix du jus de raisin ne doit pas dépasser 50 centimes le verre, si l'on veut en débiter beaucoup en pays musulman et même catholique.

Il est vain d'espérer un relèvement des prix du vin. Il devient cher en Algérie et en France pour la masse des demi-chômeurs, qui constitue aujourd'hui la classe moyenne et a fortiori pour les chômeurs totaux et les petits employés.

Nous pensons revenir ultérieurement sur la Tunisie où nous arrivons le 1er novembre.

Notre visite aux cimetières montre quelle marquetierie constitue ce pays où l'on compartimente même les morts !

Pierre Larue,
Docteur de l'Université.
Ingénieur-agronome.

UNE OPINION SUR LE COURT-NOUÉ

La reconstitution du vignoble par ces temps-ci est une chose très délicate. On arrache les plants de coteaux qui produisent peu. On conserve les vignes de la plaine, bien qu'elles donnent un vin d'un degre inférieur, surtout après une année humide. Vous allez me dire ; ceci est normal, par ces temps de crise on est obligé, pour s'y retrouver, de faire de la quantité.

C'est exact, mais êtes-vous bien sûr que les coteaux ne pourraient pas rapporter plus qu'ils ne le font ? Ils ont été plantés au début avec des Riparias et des Rupestris qui neuf fois sur dix ne sont pas à leur place, et, alors, on a de petits rendements. Je connais des vignes greffées sur 333 et 150-15 en terrain argilo-calcaire tuffeux qui ne craignent pas la production d'alcool des vignes de la plaine. Cette année, malgré la sécheresse, il était curieux de voir leur bel aspect à côté des variétés témoins.

L'adaptation des porte-greffes est une chose très délicate, j'en parlerai une autre fois, ne voulant vous entretenir aujourd'hui que d'une maladie, le court-noué, qui prend de plus en plus d'extension, surtout dans les nouvelles plantations.

Cette maladie a déjà fait couler beaucoup d'encre ; jusqu'ici personne, à mon avis, n'a pu arriver à bien définir son origine. J'ai fait, durant tout l'été, en visitant mes clients, une multitude de remarques, car, naturellement, je me suis trouvé dans des conditions bien différentes. Puissent ces quelques notes que je vais publier, éclaircir un peu la solution de ce problème.

Il existe bien des cas de court-noué qui résulte de l'humidité, du froid, d'une mauvaise taille, peut-être aussi d'un porte-greffe mal adapté ou d'un terrain infertile. Il se manifeste au début de la végétation, la vigne part normalement, puis se court-noue. Quel est donc le phénomène qui se produit à ce moment ? Est-ce le développement d'un parasite ? Je ne le crois pas : car pourquoi quelques jours après va-t-il sortir des sarments qui ne seront pas court-noués. Un propriétaire m'a dit les avoir fait tous tomber sur un cep et il a repoussé normalement. Si nous nous trouvions en face d'une sève contaminée, il n'y aurait pas de raison pour qu'elle ne le soit pas toute, nous sommes tout simplement devant un ralentissement de sa circulation.

La vigne au début de sa végétation s'alimente sur ses réserves et ensuite par ses racines. Admettons qu'une fois après les avoir épuisées, les racines ne fonctionnent pas normalement. La croissance va se ralentir.

Les fleurs n'étant plus nourries couleront. Maintenant. supposons qu'après un temps plus ou moins long, les racines reprennent leur rôle, la végétation va repartir. Or, qu'est-ce qui se produit pendant l'hiver? Tout le monde a remarqué qu'après un hiver et un printemps froid et sec, la vigne fait une sortie magnifique. Pourquoi ? Parce que l'humidité de l'hiver n'a pas gêné la constitution du système radiculaire et qu'au printemps il a pu se développer assez tôt pour alimenter le cep. D'où vient cette différence de résistance des variétés de plants au court-noué ?

Uniquement de ce que certaines d'entre elles se défendent mieux à l'humidité et au froid. Pourquoi avec le même greffon et le même porte-greffe les uns sont malades et non les autres ? Il en est de même pour la chlorose, tout dépend de la résistance de l'individu.

La vigne française résiste au court-noué beaucoup plus que la vigne américaine. J'ai vu dans un sol alluvionnaire des Carignans et des Aramons directs magnifiques à côté de 3309 et de Riparias greffés de ces mêmes plants perdus complètement.

Dans les terrains peu sujets au phylloxéra, le problème est simple, il faut planter direct ou greffer sur Carignan. Pour les coteaux, le 333 est tout désigné, malheureusement il ne s'adapte pas à tous les terrains, le porte-greffe universel n'existe encore pas.

Donc dans la plupart des cas, le court-noué doit être occasionné par une humidité trop grande du sol qui le maintient froid et empêche la racine de se développer au début du printemps. Ce qui explique qu'un apport assez fort de chaux en réchauffant le terrain le traite efficacement. Un refroidissement brusque de température, surtout s'il est suivi de pluie, les inondations en tassant la terre peuvent être l'origine du court-noué Mais ce court-noué là peut se guérir souvent par des ameublissements profonds du sol, pendant l'hiver, dans l'interligne, et en y ajoutant beaucoup de chaux. Il en existe un autre bien plus dangereux, c'est le court-noué des jeunes plantations.

Bien souvent, dans les coteaux, en terrains sains, où jamais on ne l'avait vu, où de vieilles vignes sur Riparia et Rupestris avaient donné de belles récoltes on le voit apparaître et parfois faire des progrès tels qu'on est obligé d'arracher. Là je pose la question à d'autres plus qualifiés que moi d'y répondre. Est-ce que nous ne nous trouvons pas en face d'une grave erreur de la reconstitution du vignoble ; le défoncement trop profond. Ces vignes qui étaient venues si vieilles, qui avaient porté de si belles récoltes, n'avaient pas été plantées dans un terrain défoncé à soixante-dix centimètres de profondeur, vingt-cinq à trente tout au plus.

Le développement avait peut-être été plus lent les premières années, mais ensuite le pied avait pris possession du sol à sa guise, et la vigne était devenue très belle. La croissance trop rapide de la racine ne vaut pas mieux, car elle laisse derrière des éléments fertilisants ; de plus, le cep prenant rapidement de l'extension, on le fait produire beaucoup les premières années, et les tissus n'étant pas suffisamment lignifiés, s'appauvrissent. Peut-être aussi la racine, s'établissant trop bas, est asphyxiée par le tassement de la terre.

Voilà pour la vigne, mais pour la terre? Le sol n'est pas un milieu dépourvu de vie. La microbiologie du sol est encore à ses débuts.

Quels sont les phénomènes qui apparaissent ? Souvent on se trouve en présence d'un sous-sol infertile. Grâce aux charrues modernes, on enfonce profondément la bonne terre de dessus et on met à sa place le sous-sol. Cette terre ayant été bien aérée, la vigne se développe très bien ; mais, ensuite, un tassement se produit, les microbes qui y vivaient meurent et seuls subsisteront pour alimenter la plante ceux qui se sont développés à la surface et l'on comprend aisément qu'ils n'auront pas beaucoup d'éléments fertilisants à leur portée. Voilà un terrain qui à présent ne vaudra jamais rien, seul un nouveau défonçage peut lui redonner un peu de valeur, mais c'est assez difficile de remettre tout en place. Les défoncements trop mouillés sont aussi un désastre.

Les Brabants sous-soleurs avaient cet avantage qu'ils brisaient le sous-sol sans le retourner, c'est à tort je crois qu'on les a délaissés. Il existe aussi d'autres causes du court-noué, tel le court-noué rachitique dû à une mauvaise

taille ou à une soudure défectueuse. Toutes, pour moi, proviennent d'une mauvaise alimentation du cep par ses racines.

Maintenant, je puis me tromper, je ne demande qu'une chose : c'est de faire avancer la question et je suis à la disposition de toutes les personnes qui me demanderont des éclaircissements.

J. EMON,
Valence-d'Agen (Tarn-et-Garonne).

L'AVENIR DES VITICULTEURS

« Je vous envoie ces quelques lignes résumant ce que je pense être notre avenir. Elles n'ont pour excuse que leur sincérité et le désir d'une union plus étroite et cela me paraît plus nécessaire que jamais.

Les dates extrêmes pour les soumissions aux arrachages volontaires et obligatoires ont été prorogées une première fois de 15 jours environ, une deuxième fois d'un an environ ; on se demande non sans émotion de combien d'années elles seront prorogées une 3e fois.

Il n'en reste pas moins que cette reculade est un manque de parole. Des viticulteurs du Midi ont eu à tort confiance dans une loi et ont arraché sans obtenir généralement aucun avantage de déblocage.

En effet, seuls, ceux dont les 3 dernières années constituent un maximum de rendement pourront bénéficier de ces restrictions.

Il aurait été juste et intelligent d'accorder 40 hectolitres de déblocage à chaque hectare arraché.

J'ajoute que ceux qui ont arraché ont bien fait car moins ils auront de vignes, plus longtemps ils pourront en garder.

De plus cette loi d'arrachage *empêche l'arrachage*. Si elle n'existait pas, devant la mévente du vin, bien des vignes seraient déjà luzernes, champs d'avoine, car avant d'arracher il faut surproduire pour obtenir une bonne moyenne, et profiter des restrictions du blocage.

Et quand on est *limité au maximum* à 33 o/o ou à 50 o/o n'est-on pas poussé à surproduire ? impunément puisqu'il n'y a plus progression !

Le problème de notre avenir est plus simple... et plus grave.

J'admets que les récoltes déficitaires seront de plus en plus rares : l'arrachage insuffisant porte d'ailleurs sur des vignes à faible rendement. La lutte contre le mildiou s'avère plus efficace. Les plantations du Nord peuvent s'accroître, favorisées par des droits de circulation exagérés et des transports onéreux. La culture des hybrides s'intensifie, favorisée par la diminution de leur prix d'achat, nous serons donc bloqués en 36-37. Même une catastrophe dans le Midi serait compensée par un sucrage et mouillage correspondants.

Or, pouvons-nous, avec le prix de 8 fr. le degré, supporter pendant 2 ans 33 o/o de blocage ou 50 o/o. Je réponds non, car ce prix représente pour beaucoup d'entre-nous 4 à 5 fr. le degré, et ce n'est plus une question de mois, mais souvent de *jours*.

Donc c'est la misère, la ruine, l'arrachage.

Et puis à ce blocage pseudo-permanent de 33 et 50 o/o doit correspondre (si l'on prend toujours les mêmes responsables ; un arrachage de 40 à 60 o/o)

le taux d'arrachage doit être augmenté du fait qu'on arrache d'abord les vignes à faible rendement.

Et enfin à cet arrachage de 40 à 60 o/o doit correspondre une élimination automatique de 50 à 70 o/o, ce taux est plus élevé car le rendement sera amélioré, les meilleurs ouvriers seront gardés, les vignes les plus rapprochées, les plus facilement cultivables aussi. Le viticulteur travaillera lui-même en bien des cas.

Et alors cette diminution de 50 à 70 o/o aura des effets en dehors de nos vignes, soit dans les villes, soit dans d'autres régions.

Dans le Midi vidé de son capital, vidé de sa population ouvrière, la question sociale sera résolue, dans la misère : l'union se fera. L'union pour la vie s'il en est temps à ce moment.

Est-il impossible dès maintenant de vomir le virus politicien, de demander l'égalité entre petits et grands propriétaires (entre toutes les régions) ?

Est-il impossible de *prévoir* et *de vouloir*. Il est temps pour tous car nous sommes tous solidaires. »

Docteur Pons, Le Soler (Pyr.-O.).

VINIFICATIONS DE L'AVENIR (1)

On peut même se demander logiquement dans ces conditions si les nouveaux débouchés et l'interdiction logique de ces succédanés ne produiraient pas rapidement une extension de la consommation capable d'absorber au moins toute la production actuelle, rien qu'en stabilisant d'abord le vignoble déjà existant, puis en contrôlant ou surveillant étroitement ses extensions.

Le vin est, en effet, la boisson alcoolique mondiale la plus connue, la plus captivante ou envahissante, et celle qui paraît devoir, avec le temps, se généraliser sur notre globe, malgré les différences de latitude ou d'altitude et leurs conséquences sur la végétation de la vigne *à vin*. Tandis que les autres boissons dites hygiéniques résultent plus ou moins de fabrications plus compliquées et moins immédiates. On est donc autorisé à penser que si sa consommation ne s'est pas encore généralisée, son extension pourrait parfaitement s'adapter elle aussi aux vitesses modernes, pour peu que l'on y tienne et qu'on seconde et le penchant naturel de l'homme pour le vin, et nos moyens modernes de diffusion, de transports économiques, etc., etc... Qu'a-t-on fait jusqu'ici qui puisse contredire sérieusement ce raisonnement : rien, absolument rien, qu'exploiter stupidement la bourse des consommateurs dans tous les pays non viticoles. Prenons, par exemple, le pays le plus viticole du monde, la France ; tout le monde pourrait croire, a priori, qu'étant le pays qui produit le plus de vin, où le raisin ne sert presque qu'à cela, et qui réunit le nombre maximum de crus incontestables, ect..., c'est aussi le pays qui vend le plus de sa production au dehors. Et bien, c'est tout le contraire, et nous venons de voir passer en une cinquantaine d'années son exportation de 4 à 5 millions d'hectos au chiffre pitoyable de 600.000 hectos seulement environ (presque le vingtième) en 1934. Et malgré

(1) Voir page 576, tome II, 1935.

sa grande soif nationale, la France est devenue le pays qui souffre le plus probablement de la crise viticole, sans avoir eu cependant jusqu'ici le courage, pas même l'idée, de tenter quelque chose *de sérieux et de moderne* pour essayer de reprendre son ancienne place parmi les nation exportatrices, — malgré l'exemple de nations viticoles beaucoup plus petites, non coloniales même, qui sont parvenues à lui souffler plus ou moins de ses propres débouchés à l'Etranger. Et cependant, la France est une nation très colonisatrice, qui a conquis en un siècle de très vastes territoires exotiques à son influence !

Il y a donc énormément à faire encore de ce côté, et l'apathie seule des peuples reste responsable si l'on voit l'extension du vin dans le monde marquer encore plus ou moins le pas. En tout cas les mesures de contention du vignoble et de la liberté du viticulteur ne paraissent pas encore réellement imposées, comme on le croit, par la consommation mondiale, puisqu'on ne fait à peu près rien *en fait* pour conquérir au vin le reste du globe et faire céder le cadre, plutôt étroit, dans lequel apparaissent de temps en temps de réelles surproductions (1).

Là encore l'homme paraît déjà victime des chaînes qu'il se forge à lui-même, par ses interdictions de stockages, de réserves, pouvant jouer d'une année à l'autre pour combattre à la fois et les surproductions et les sous-productions, selon les années, et pour régulariser le marché au détriment d'une spéculation dont nous avons bien trop longtemps souffert, à condition toutefois d'envisager ce marché sous un horizon bien moins étroit, en lui donnant des limites plutôt mondiales que nationales.

Cela vaudrait mieux que prétendre gouverner l'abondance des récoltes, les prix de revient ou les prix de vente, prétentions dont nous voyons aujourd'hui les incidences et les effets... quand il y en a ! D'autant plus qu'en se voyant obligé de stocker de lui-même (2) une partie de ses récoltes, le producteur se trouverait désormais incité, également de *lui-même*, soit à limiter sa production, soit à s'adapter davantage qu'aujourd'hui aux besoins de la consommation et des divers marchés sous toutes les formes. Autrement dit le producteur pourrait ainsi adapter sa récolte aux divers débouchés existants, augmenter au besoin sa qualité, en réduisant sa quantité par exemple, etc..., ce qui le rendrait ingénieux, et activerait toutes les industries et tous les commerces dérivant de la viticulture.

Stockage n'est pas destruction, en effet, comme la distillation obligatoire par exemple. La marchandise reste utilisable sous une forme ou une autre, une année ou une autre, et peut même devenir ainsi en attendant l'objet d'échanges particuliers, d'hypothèques ou de warrants, pouvant faciliter son détenteur au point de vue financier.

Il y aurait certainement, sous l'influence des nouvelles conditions de production et de consommation, d'industrialisations et de commerces viticoles, une adaptation rapide des cépages à certains terrains, adaptation d'ailleurs plus ou moins conforme aux adaptations qui ont localisé déjà au cours des siècles la qualité dans les terres maigres et la quantité dans les terres grasses, car, quoique l'on en dise, la plaine ne fera jamais du coteau, ni vice-versa.

---

(1) Il est à noter que si, en 1934, la France est tombée en surproduction, l'Italie et le Centre de l'Europe ne l'étaient déjà plus !

(2) Par l'interdiction momentanée (blocage si l'on veut) de sortir comme vin chaque année un chiffre d'hectolitres inversement *proportionnel* à la consommation taxée de l'année précédente.

Le législateur n'aurait pas ainsi à s'occuper de ce qui, à mon avis, ne le regarde pas : plantations et arrachages, nombre de plants à l'hectare, motoculture ou culture attelée, questions de main-d'œuvre et de prix de revient, de rendements, d'hybrides, de tailles (fils de fer), de fumures, d'arrosages, de calamités, maturité, vendanges, concentration, fermentation, etc., etc. .

Il se commet en effet beaucoup de fautes encore à ces divers points de vue, mais ce qui est vrai dans une province est souvent faux en fait ou à l'application dans la province voisine, ainsi que nous le revoyons cette année en France, grâce aux dispositions de lois d'exception vis-à-vis desquelles réagirent à peu près toutes nos populations à des degrés divers. Ces lois devaient tout arranger, et elles ont provoqué la division *complète* des viticulteurs français sur une foule de points !

Pour raccourcir cet exposé nous examinerons maintenant d'un peu plus près ce qui a plus particulièrement trait à la vinification.

Le facteur important et marquant, le véritable thermomètre de la qualité d'un moût de raisin, c'est sa richesse *naturelle* en sucre, car presque tous les autres composants (1) sont plus ou moins proportionnels à cette richesse. Il faut donc déclarer une guerre impitoyable désormais à tout ce qui peut abaisser la teneur en sucre, malgré tous les sophismes que l'on entend encore débiter à propos des moûts faibles, des vins à petit degré, etc., etc... Si on subit ces faiblesses dans certaines régions, ou avec certains cépages, etc..., c'est ou parce qu'on ne peut pas faire autrement, ou parce qu'on y a intérêt à un autre point de vue. Chacun s'arrange pour faire la cote maltaillée la plus favorable à son cas selon les régions et leurs encépagements naturels. Mais la géographie botanique nous apprend tous les jours que chaque plante a une zone optima de culture, où elle est mieux adaptée que dans toutes les autres zones possibles d'une même contrée. Il faut donc s'attendre à des affaiblissements de qualité chaque fois qu'on sort de la zone optima, qui est évidemment pour la France le pourtour du bassin méditerranéen.

Le meilleur moyen d'avoir le maximum pratique de richesse en sucre dans les raisins est de ne cueillir ce fruit qu'à complète maturité, ou même en légère surmaturation, car l'excès de maturité est beaucoup moins nuisible que son défaut à la qualité générale des vins et produits ultérieurs. Cet excès est même bien plus facile à corriger par coupages ensuite entre divers produits, que le défaut, qui entraîne, lui, à toutes sortes de corrections compliquées et plus ou moins discutables. L'aptitude à la pourriture de certains cépages ou de certaines situations de vignobles seule légitime les exceptions, encore nombreuses malheureusement, à cette règle parce que depuis que le phylloxéra nous a obligés à généraliser le greffage l'on s'est imaginé que celui-ci devait amener fatalement partout une *énorme* avance de maturité, ce qui n'est vrai qu'en gros, et ne l'est pas toujours en détail. D'une façon générale on cueille trop vert pour pouvoir obtenir le maximum de qualité, et c'est pourquoi beaucoup de nos vins courants sont plus creux et plus maigres qu'ils ne devraient, pourquoi aussi beaucoup d'entre eux ne justifient plus comme autrefois leurs noms de pays et exigent des coupages, avec tout le cortège de réglementation qui s'ensuit. D'une façon générale donc, on pourrait faire bien meilleur, et presque partout des vins marchant tout seuls, si on respectait davantage la vraie maturité du raisin lors de la cueillette.

---

(1) Sauf évidemment la couleur et les composés tanniques dans le cas des raisins blancs.

Au reste le raisin mûr, s'il perd quelque chose à rester sur souches quelques jours de plus, ce n'est pas de la qualité, c'est de la quantité, et nous sommes à un moment de l'existence de la viticulture où il faudrait savoir perdre de la quantité au profit de la qualité. La surmaturation est donc à recommander en général aux viticulteurs, qui, pour la plupart, en ignorent les bienfaits là où elle est possible. Les pertes réelles de qualité n'interviennent que notablement plus tard, pendant la conservation du fruit surmûr sur souches, ainsi que je l'ai observé au vignoble bien des fois. Là encore nous avons des habitudes à réformer, et notamment cette stupidité du grappillage à partir de dates fixes, qui est une véritable atteinte aux droits de propriété les plus légitimes. On devrait de ce côté-là être beaucoup plus maître chez soi qu'on ne l'est aujourd'hui du fait de la faiblesse de nos législations à l'égard de pauvres, certes intéressants, mais qu'il ne faut pas laisser gouverner comme on le fait par trop aujourd'hui.

(*à suivre*)

Henri Astruc,
Directeur de la Station Œnologique
de Nimes (Gard-France).

QUESTIONS DIVERSES

Comment on assure la quatité des vins de Bourgogne

Pour qu'une appellation contrôlée puisse être accordée à un vignoble et à ses vins, il doit satisfaire à certaines conditions de lieux d'encépagement, de taille, de rendement à l'hectare, de mode de culture, de degré minimum, d'état des raisins et de vinification. Pour la Bourgogne, M. Ferré, directeur de la station Œnologique de Beaune, estime qu'elles doivent être les suivantes.

Lieu de production : celui qui a été fixé par décision judiciaire ou par le plan statistique de 1860.

Les cépages acceptés sont : le Chardonnay en blanc ; les Pinots fins en rouge : P.Noirien, P. Liébeault, P. Beurot : les demis-fins : P. Beuevey. Mais à partir de 1937 toutes les plantations nouvelles devront comporter 90 o/o de Pinots fins.

Le rendement à l'hectare pourra être fixé chaque année et par commune, mais il ne devra jamais dépasser 40 hectolitres à l'hectare.

La densité des moûts au mustimètre Salleron ne devra pas être inférieure à 1085 pour les appellations communales à vin rouge, à 1092 pour les appellations de cru à vins rouges et pour les appellations communales à vin blanc ; à 1095 pour les appellations de crus à vin blanc.

Taille courte qu'elle que soit la forme des souches, à 2 yeux, et pour le Chardonnay à 4 yeux au plus.

Triage des grains si la proportion des grains pourris dépasse 20 o/o.

Vinification habituelle, avec, s'il est nécessaire, sucrage.

Enfin M. Ferré prescrit certaines mesures propres à éviter la fraude.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Livraison de vin à l'Intendance. — Le decret-loi du 30 octobre 1935 Finances n° 45) a rendu définitive la disposition de la loi du 24 décembre 1934, qui permet aux viticulteurs de remplacer leur prestation d'alcool par

une fourniture de vin à l'Intendance ou à des établissements d'assistance publique pour être distribuée à titre de ration supplémentaire.

Le décret du 9 décembre fixe les conditions d'application de cette mesure pour la campagne 1935-1936.

Afin de réduire les frais de transport à la charge de la partie prenante, la quantité minima à livrer est fixée à cent cinquante hectolitres par exploitation.

Pour bénéficier de la mesure, les producteurs doivent en faire la demande au Directeur général des Contributions Indirectes (Ministère des Finances, Paris) et préciser si les fournitures de vin couvriront la totalité de leur prestation d'alcool de vin et d'alcool vinique ou, seulement, la partie de leur prestation qui doit être obligatoirement soldée en alcool de vin.

Est autorisée la livraison des vins rouges, blancs ou rosés, loyaux et marchands, limpides et bien conservés, titrant 8° au minimum et possédant les caractéristiques minima exigées des vins de pays, dans la région de production. Exprimée en acide sulfurique monohydraté, l'acidité fixe des vins doit être comprise entre 2 et 5 grammes par litre. Leur acidité volatile ne peut excéder 0 gr. 8 par litre.

Les prix d'achat des vins sont fixés comme suit par référence aux prix d'achat des alcools prévus par l'article 3 du décret du 9 octobre 1935 :

2 fr. 17 par hectolitre et par degré alcoolique ou fraction de degré, lorsque les fournitures sont imputées sur la prestation d'alcool vinique ;

3 fr. 75 par hectolitre et par degré alcoolique ou fraction de degré, lorsque les fournitures sont imputées sur la première tranche de prestation d'alcool de vin (10 premiers hectolitres) ;

3 fr. 30 par hectolitre et par degré alcoolique ou fraction de degré, lorsque les fournitures sont imputées sur la deuxième tranche de prestation d'alcool de vin (de 10 à 50 hectolitres) ;

2 fr. 90 par hectolitre et par degré alcoolique ou fraction de degré, lorsque les fournitures sont imputées sur la troisième tranche de prestation d'alcool de vin (de 50 à 150 hectolitres) ;

2 fr. 50 par hectolitre et par degré alcoolique ou fraction de degré, lorsque les fournitures sont imputées sur la quatrième tranche de prestation d'alcool de vin (au-dessus de 150 hectolitres).

A la suite de chaque fourniture de vins, le blocage imposé aux viticulteurs sera atténué des quantités livrées et leur prestation d'alcool réduite d'une quantité d'alcool égale à celle retenue pour le règlement de la valeur des vins ».

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur vinicole.* — Quoique le stock commercial, qui était à la fin du mois dernier de 3.041.600 hectos, c'est-à-dire d'environ 300.000 hectos plus important qu'à pareille époque de 1934, et que, très probablement, on le trouvera à peu près aux mêmes chiffres à la fin du présent mois, quand on connaîtra les existences à cette date, le commerce a un peu acheté, ces jours passés, pour se prémunir contre le prix de 8 fr. le degré, dont il est menacé.

En vins d'Algérie, on aurait pu obtenir des vins d'Oran rouges 13°8 à 130 fr. environ, des 13° à 125 fr. l'hecto nu à quais Paris.

Gard. — Nîmes. — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 30 décemb. 1935	Cours du 6 janvier 1936
Qualité courante...			6,00 à 6 fr. 50
Vins rouges 9°......		6,00 à 7 fr. 00	6 fr. 50
Montagne supérieur	5,25 à 5 fr. 75		6,50 à 6 fr. 75
Costières..........	6.00 fr. le degré	6,75 à 7 fr. 25	6,75 à 7 fr. 00
Vins de café...		7,00 à 7 fr. 75	7,00 à 8 fr. 00
Clairette...........		6,00 à 6 fr. 25	6 fr. 50
Rosé, picpoul paillet			6.00 à 6 fr. 50
Blanc de blanc.....			6,00 à 6 fr. 25

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1935	Cours du 31 décemb. 1935	Cours du 7 janvier 1936
8°5 à 10°..........	5,25 à 5 fr. 75	5,75 à 6 fr. 75	6,00 à 6 fr. 75
10° à 11°..........	5,25 à 5,75		
Rosé...............		6 à 6 fr. 75	
Blancs de blancs....		le degré	
10° à 12°...........			6 à 6 fr 75
12° à 13°...........			6,75 à 7 fr. 50

Sète. — 1er janvier. — Jour férié. Pas de marché.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons.* — Cote officielle des vins.

	Cours 1935	27 décemb. 1935	3 janvier 1936
Rouges............	5,00 à 6 fr.	5,25 à 6 fr. 25	6,00 à 7 fr. 00
Rosés..............		5,25 à 6 fr. 00	6,00 à 6 fr. 25
Blancs.............		6,00 à 6 fr. 50	6,25 à 6 fr. 50

Le marché de Béziers a confirmé la hausse, qui s'est manifestée depuis une semaine, sur tous les marchés méridionaux. La tendance est très ferme, et la cote de 7 fr. a été atteinte pour une affaire en logé.

Citons quelques ventes :

Près Capestang, 5.000 hl., 9°8, 7 frs le degré logé ; près Sérignan, 700 hl., 9°8, 70 frs l'hl. ; près Maraussan, 500 hl., 9°7, 63 frs l'hl. ; près Boujan, 200 hl., 10°, 67 frs 50 ; près Servian, 190 hl., 9° 9, 66 frs ; près Boujan, 130 hl., 9° 5, 63 frs ; près Sérignan, 130 hl., 10°5, 67 frs ; près Vias, 140 hl., 9° 7, 60 frs ; près Vias, 75 hl., 9°6, 65 frs ; près Argelliers, « Coop. », 400 hl., 10°3, 70 frs.

Olonzac. — Récolte 1935, 6,50 à 7 fr. le degré, avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Cote du 5 janvier 1936 : vin rouge 1935, 9° à 12° : 6,25 à 7fr. 00 ; le degré.

Lézignan. — *Cote officielle du 31 décembre 1936.* — Vins du Minervois et Corbières : 6 fr. 00 à 7 fr. 00 le degré.

Affaires assez nombreuses accusant une hausse importante sur les cours de la semaine précédente.

Vente des coopératives : l'Abri, 9°8, à 7 fr. le degré ; à Lézignan, 10°, à 70 fr. l'hecto ; Cuxac, 8°8, à 60 fr. l'hecto ; Paziols, 11°, à 75 fr. l'hecto ; Escales, 10°6, à 73 fr. l'hecto ; Saint-Marcel, 9°3, à 64 fr. l'hecto.

Narbonne. — Cote officielle du 2 janvier 1936. — Vins du Narbonnais : 6 à 7 fr. le degré et la moyenne des 9°, 6 fr. 75 le degré. Eaux-de-vie de marc : au-dessous de 70°, 275 à 280 fr.

Carcassonne. — Cote officielle du 4 janvier 1936. — De 6 à 7 fr. le degré. Transactions réduites, mais fermeté persistante sur les cours actuellement pratiqués.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

	Cours en 1935	Cours du 28 décemb. 1935	Cours du 4 janvier 1936
8°5 à 11°...		5,00 à 5 fr. 50	6,00 à 6 fr. 50
11° à 12°...........	5,00 à 5,50	5,50 à 6 fr. 00	6 fr. 50 le degré
11° à 12°......... ..			
12° à 13			

Perpignan.— *Chambre d'Agriculture.* — Le prix de 7 francs le degré se généralise pour les vins de tous degrés. Tendance à la hausse.

VAUCLUSE. — **Avignon.** — Vin rouge de bonne qualité, 8°5 à 10°, 6,50 à 6 fr. 75 ; vin rouge supérieur, 6,75 à 7 fr. ; vin de café, 11° minimum, 7 fr. à 7 fr. 50.

Côtes du Rhône avec appellation d'origine, 12° et au delà, 7 fr. 50 à 8 fr.

La distillerie achète sur la base de 4 fr. 75 le degré.

Dans les rosés et les blancs aucune affaire n'est signalée.

BEAUJOLAIS. — Dans les cantons d'Anse et de Bois-d'Oingt, des vins de 9°5 à 10° ont été cotés 120 fr. la pièce de 220 litres, les cotes supérieures 180 à 200 fr.

Vins rouges. — Mâconnais, la pièce, 150-200 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 200-300 ; Beaujolais, 2e choix, 220-260 ; Beaujolais, 1er choix, 300-400 ; Fleurie, 1er choix, 500-700. Tendance calme.

Vins blancs. — Mâconnais, 2e choix, 200-250 ; Mâcon, 1res côtes, 300-400 fr.

GIRONDE. — Marché à la hausse, affaires importantes. Les ordinaires de 1935 se paient de 55 à 60 fr. le degré-tonneau, pour les rouges. Les blancs sont un peu plus chers.

Vins blancs 1933. — (*Le tonneau de 900 litres*). — Logé en barrique chêne. — 1er grand cru Château Yquem, pas de cote ; 1er crus, 5500 à 7000 ; 2e crus 3800 à 4500 ; Bourgeois, Sauternes et Barsac, 3000 à 3500 ; 1er et 2e crus, Ste-Croix-du-Mont, 3000 à 3500 ; Loupiac et similaires, 3000 à 3500 ; Cérons, 2800 à 3600 ; Graves supérieurs, 2600 à 3500 ; Graves, 2300 à 2900.

Sans logement : 1re Cotes de Bordeaux, Grande Cote, 1500 à 2500 ; Entre-Deux-Mers, Haut-Benauge, Libournais, Blayais, Bourgeais, Cubzadais, 800 à 1200.

Rions. — Hausse de 200 à 300 fr. par tonneau, sur les cours pratiqués en 1935. Affaires actives.

LOIRET. — **Orléans.** — Vin rouge du pays, Gris Meunier, suivant cru, la pièce nue, 200-230 fr. ; vin blanc de Sologne, la pièce nue, 120-140 ; vin blanc de Blois, la pièce nue de 228 litres, 110-130. Vins pris à la propriété, tous frais en sus.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Vin rouge, extra, le degré : 7 à 7,50. — Vin rouge, premier choix, le degré : 7 à 7,50. — Vin rouge, deuxième choix, le degré : 7 à 7,25.— Vin rouge, troisième choix, le degré : 6,25. à 6,50. Vin blanc taché : affaires insuffisantes. — Vin blanc de raisins blancs : affaires insuffisantes. — Nus quai Alger.

Vin bloqué : pas de cote.

Oran. — Vin rouge, le degré : 6 à 7. — Vin rosé, le degré : 6 à 7. — Vin blanc : incoté..

Nus à la propriété.

TARTRES

Marché de Béziers du 3 janvier 1936.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	2,20 à 2 fr. 30 le deg. casser.
Lies sèches acide tartrique..........	
— — 20 à 22 o/o —	pas de stock
— — au-dessus 50 o/o........	
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	3 fr. 20 le degré nominal (acidité totale).

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 50 francs de moins aux 100 k. environ.

Marché tendance toujours bonne.

TOURTEAUX

Marseille. — Tourteaux de coprah courant, manque ; tourteaux de coprah 1/2 blanc, 84 ; tourteaux de coprah ceylan 88 ; tourteaux de coprah 1/2 cochin, 90 ; tourteaux de coprah cochin, 92 ; tourteaux d'arachide rufisque blanc surazote, 56 ; tourteaux d'arachide rufisque extra-blanc surazote, 62 ; tourteaux de palmiste, 33. Ces prix s'entendent aux 100 kilos franco gare ou quai Marseille.

PRIMEURS (*d'exportation*)

Alger. — Pommes de terre : 90 à 100 ; tomates lisses : 90 à 100 ; tomates côtelées : 80 à 90 ; haricots gris : 550 à 650 ; artichauts : 14 à 16 ; oranges : 100 à 110 ; mandarines : 110 à 130.

CÉRÉALES

Marché calme et prix stationnaires.

Marseille. — Blés région départ, 73/76 ; durs Tunisie colon 81 ; marchands 69 ; Algérie marchands, 77 ; tendres Oranie, 83/83,50 ; Maroc, 85 ; maïs Plata jaune, nus 30 ; Indochine logés, 57,50 ; Madagascar 59,50 ; avoine Algérie, 57 ; orge Tunisie, 42,50.

Digne. — Blé, 80 ; maïs 76,

Orange. — Tuzelle 72/74 ; blé roux 62/65 ; avoine, 52/53 ; orge 52/50 ; millet, 24/26 ; maïs 56/58.

Alger. — Blé tendre : colon « Florence Aurore » : 90 à 89 ; colon Chélif : 86 à 85 ; marchand : 78 à 77.

Blé dur : colon extra : 81 à 80 ; colon : 77 à 75 ; marchand : 68 à 67. Taxe non comprise.

Orge marchande Algérie : 42 à 43. Avoine Algérie 54 à 55.

FOURRAGES

Marché stationnaire.

A **Marseille**, on cote : foin de Crau sur wagon départ 32/33 ; luzerne Crau, 29 ; foin B.-du-Rh., 28/30 ; Vaucluse, 25/26 ; Alpes, 26/28 ; paille de blé, 17/18.

Apt : Foin, 25/30 ; luzerne 30/35 ; paille 18/20 ; vesces 52.

Béziers. — Fourrages pressés, les 100 kilos : foin à faible densité, 30 ; luzerne à faible densité, 32 ; paille de blé, 20 ; d'avoine, 19 ; foin, première coupe de Crau, 40 ; paille de blé au rouleau, 28, gare Béziers.

Alger. — Foin laitier (vesces et avoines) : 33 à 34 ; foin naturel : 26 à 25 ; foin administratif : 24 à 23 ; paille : 12 à 13.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dim. 29 décemb. 1935 au sam. 4 janv. 1936

	TEMPERATURE 1935 maxima	TEMPERATURE 1935 minima	TEMPERATURE 1934 maxima	TEMPERATURE 1934 minima	PLUIE 1935 mill.	PLUIE 1934 mill.
Angers						
Dimanche ..	0 0	—3.4	—1.0	—3.7	»	»
Lundi	1.0	—1.0	0.0	—2.7	6.9	6.1
Mardi.......	8.2	0.4	5.4	—1.2	5.2	0.1
Mercredi ...	11.6	7.4	6.2	6.8	4.7	9.0
Jeudi.......	»	»	»	»	7.7	1.4
Vendredi ...	12.2	8.6	2.2	1.2	4.7	»
Samedi.....	12.2	9.6	4.0	—1.6	6.4	»
Total ...					35.6	38.1
Angoulême						
Dimanche...	12.0	7.0	—2.2	—4.8	8.0	»
Lundi	11.6	5.6	3.1	—4.2	2 4	7 6
Mardi	12.0	7.0	7.2	1.2	15 5	»
Mercredi....	12.9	9.4	3 7	2.4	4 9	5.3
Jeudi.......	14.0	8.2	5.9	2.0	2.7	1.6
Vendredi ...	13.0	10.5	4.1	1.8	7 0	»
Samedi.....	»	»	»	»	»	»
Total.. .					48.0	75.0
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	0.6	—7.2	7.7	—6.3	»	1.7
Lundi	9.1	—1.6	—3.6	—12.6	5.9	trac.
Mardi.......	12.0	6.9	8.4	—5.6	»	1.2
Mercredi....	12.8	3.5	2.2	0.4	8 0	»
Jeudi.......	13.2	8.6	5.0	— 4.3	4.0	1.4
Vendredi ...	13.8	4.5	3.2	0.5	trac.	»
Samedi.....	»	»	»	»	»	»
Total ...					17.9	13.8
Bordeaux						
Dimanche ..	3.5	—4 3	—4 0	—5.4	3.0	0.6
Lundi	12.9	0.9	3.1	—4.4	3.2	3.3
Mardi.......	11.6	4.8	8.2	2.2	1.3	»
Mercredi ...	13.0	8.9	9.6	5.8	14.0	8.8
Jeudi.......	16.6	6.7	6.6	3 3	1.7	0.1
Vendredi...	14.4	6.7	3.6	1.0	1.4	»
Samedi.....	»	»	5.2	1.6	2.7	»
Total....					27.3	85.6
Toulouse						
Dimanche ..	6.5	—2.1	3.0	—7.8	trac.	11.0
Lundi	10.0	3.0	2.2	—2.5	0.3	1.5
Mardi.......	12.9	3.3	7.0	—0.6	»	2 1
Mercredi ...	13.2	4.0	7.9	3.1	0.8	1.4
Jeudi.......	14 0	9.9	7.2	1.9	1.7	10.3
Vendredi ..	15.4	4.6	4.4	1 2	»	»
Samedi.....	13.8	10.6	3.5	0.5	6.6	»
Total....					9.4	38.9
Perpignan						
Dimanche...	6.5	1.4	9.0	— 0.5	»	0.2
Lundi	12.5	4.8	10.4	1.4	2.8	0.3
Mardi.......	14.5	7.1	9.2	—0.9	»	»
Mercredi ..	15.4	6.0	10.2	3.7	»	»
Jeudi.......	16.2	11.4	11.2	1 8	0.6	1.8
Vendredi ...	14.8	5.9	8.6	3 7	»	»
Samedi.....	20.0	7.6	3 5	4.5	»	»
Total....					3.4	5.1

	TEMPERATURE 1935 maxima	TEMPERATURE 1935 minima	TEMPERATURE 1934 maxima	TEMPERATURE 1934 minima	PLUIE 1935 mill.	PLUIE 1934 mill.
Mourmelon						
Dimanche	10.6	6 0	—0.4	— 6.4	»	»
Lundi	12 0	5.6	1.4	— 3.6	0.0	»
Mardi	13.4	5.0	3.2	— 3 8	16.5	»
Mercredi	9.0	5.0	3.0	0.8	13.2	18.2
Jeudi	13.4	5.0	3.4	0.0	1.0	4.1
Vendredi	12.0	5.6	3.0	—1.8	9.4	0.0
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total					28.8	34.4
Dijon						
Dimanche	—0.6	—9.4	—2.0	—3.2	»	»
Lundi	0 2	—7.0	—1.9	—4.5	5 2	1.6
Mardi	8.3	2.8	3.6	—2.6	4 2	»
Mercredi	4.4	—0.9	7 0	—0.3	23.7	0.9
Jeudi	12·0	3.0	4.3	—0.4	1.7	1.8
Vendredi	8 2	2.4	3.4	—0.6	2.3	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total					40.1	19 8
Lyon						
Dimanche	0.0	—7.2	0.2	2.4	»	»
Lundi	13.4	7 0	0.0	—3 2	18 2	2.2
Mardi	12.8	2.2	7.0	—2.4	10.3	trac
Mercredi	15 1	9.8	6.1	—9.8	18.6	»
Jeudi	15.1	2.5	5.5	1.4	trac.	6.3
Vendredi	15.4	6.2	3.8	—0.8	trac.	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total					47 1	19.5
Marseille						
Dimanche	10.9	—6.0	5.0	—3.0	»	trac.
Lundi	12.2	6.3	4.4	—3.6	2.6	31 5
Mardi	»	»	11.2	—2.8	»	10.6
Mercredi	15.7	10.8	8.8	5.3	7 0	0.2
Jeudi	15.8	11.2	3.4	0.8	14.4	7.7
Vendredi	16.7	3.5	6.4	0.2	»	»
Samedi	15.5	9.2	6.4	2.2	trac.	»
Total					23 9	72 6
Cuers						
Dimanche	»	»	»	»	»	»
Lundi	»	»	»	»	»	»
Mardi	»	»	»	»	»	»
Mercredi	»	»	»	»	»	»
Jeudi	»	»	»	»	»	»
Vendredi	»	»	»	»	»	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total					»	»
Montpellier						
Dimanche	14.3	6.9	14 9	6.9	»	»
Lundi	10.0	1 9	12 1	0.5	»	»
Mardi	12.2	1.9	14.5	10.0	0.3	»
Mercredi	14.5	5.3	15 5	10 9	8 6	»
Jeudi	19 9	5 9	14.1	0.5	0.2	»
Vendredi	14.5	6 9	13.9	2 2	5.3	»
Samedi	14.9	8.9	1.2	6 0	»	»
Total					72 0	57.7


DU MATÉRIEL ÉCONOMIQUE
VEHICULE METALLIQUE
POIDS MORT réduit de 20 o|o
PERMET ÉGALEMENT la POSITION SEMI-VERTICALE
LA ROUE "NATIONALE"
RÉDUIT L'EFFORT DE TRACTION de 40 o|o
PERMET D'AUGMENTER LA CHARGE UTILE de 15 o|o
Véhicules et roues métalliques donnent 100 o/o d'économies
DES RÉFÉRENCES, DES GARANTIES, DES PRIX
USINES DE LA MOTTE
ST DIZIER (HTE MARNE)
CATALOGUE GRATIS SUR DEMANDE